

**Verbale numero 2 di Visita alla CIR Food (Cooperativa Italiana Ristorazione),
sede di Botticino (Bs)
da parte della Commissione Mensa – 11 marzo 2010**

Conduce il sig. Tamburini (responsabile CIR Food zona di Brescia), insieme al dr. Archetti (tecnologo alimentare della CIR Food).

Questo stabilimento ha circa 30 anni ed è in via di dismissione; fu rilevato dalla precedente gestione ACLI.

Fra qualche mese verrà trasferito nel nuovo centro, già attivo.

Nella cucina ("centro cottura"): il senso di marcia è sempre dall'entrata dei cibi sporchi (crudi o da cucinare) all'uscita dei prodotti finiti puliti. Si fa in modo che non ci sia contatto diretto fra le due aree.

Magazzino cibi conservabili senza il controllo di temperatura

Tutto viene appoggiato su scansie o bancali, in modo che sia sollevato da terra. Ogni procedura segue le normative dell'ASL e dell'HACCP (legge del 1996, poi aggiornata, sull'autocontrollo nei luoghi dove si lavorano cibi).

La linea scolastica è diversa da quella aziendale: per es., nella scolastica si può usare solo olio extravergine di oliva, mentre nell'aziendale si possono usare olii meno pregiati (olio di oliva). Un'altra differenza è nei tempi di consumo giornaliero dei pasti: a scuola gli orari sono fissi, mentre nelle aziende possono passare molte ore (turnisti) fra la preparazione e il consumo del pasto, quindi servono qualità di pasta e di riso che tengano particolarmente la cottura; essendoci entrambe le linee, anche la linea scolastica utilizzerà pasta ad alto grado di tenuta.

I prodotti dietetici (es. senza glutine, etc.) devono sempre stare divisi dalle altre cose.

C'è poco magazzino: per non rischiare giacenze lunghe, viene pianificato il rinnovo bisettimanale. Nr. pasti al giorno: 2500. Piattaforma/ufficio acquisti centralizzato, che acquista e smista: a Reggio Emilia.

Pasta (Jolly Sgambaro): tutto grano duro italiano (perchè è più pregiato e tiene molto la cottura); non è la più economica. Al dente in 11 minuti.

Porzione (cotta raddoppierà il suo peso):

scuola materna 50 – 60 g

scuola primaria 60 – 70 g

scuola media 70 – 80 g

Riso (Riseria di Vespolate – Novara): sacchi non più da 25 Kg, bensì da 5 o 10 Kg, max 20 Kg per cartone (per normative 626 – D.Leg. 81/2008).

Pasta all'uovo: Granarolo – Bologna.

Passata di pomodoro: sacchetto in scatola di cartone. Loro dicono che è meglio, perchè nello smaltimento porta via meno spazio; si ricicla invece senza problemi la scatola in cartone.

Olio extravergine oliva: Il Pievano (Carapelli).

Acqua: S. Antonio.

Celle frigorifere per le derrate deperibili

Sono divise per tipologia di prodotto e per temperature.

Surgelati (divisi dal pesce): -18° / -20°C. In questa cella si tengono anche i campioni delle pietanze preparate ogni giorno, insieme ai sacchetti di tutti gli alimenti utilizzati (con i numeri di lotto, etc.). Tali campioni vengono conservati per 4 gg.. Infatti, qualsiasi intossicazione si sviluppa generalmente entro 36 ore.

Frutta e verdura: 6°- 8°C. Consegne 2-3 vv./settimana.

Carni: 0° - 2°C. Di origine comunitaria (gli standard europei sono simili a quelli italiani). Pezzi già tagliati in porzioni da tot. grammi, poi imballati in lotti da circa 5 Kg in plastica sottovuoto. I

fornitori devono rispettare standard che vengono verificati/fatti verificare in laboratorio.

Salumi: fra essi, il prosciutto cotto di alta qualità dietetico senza polifosfati (per la linea scolastica).

Latticini e uova: 0° - 2°C. Fra essi: Grana Padano italiano (per le scuole) già grattugiato; uovo intero pastorizzato (Ovomattino) in tetrapak, senza gusci che possano contaminare la cucina con salmonelle. Le uova sode arrivano già cotte, fredde, senza guscio.

Controlli a campione prima dell'entrata in cella.
Registrazione periodica delle temperature delle celle.

Confezionamento piatti freddi

Vari attrezzi in acciaio inox, fra cui: centrifuga per l'insalata, tagliaverdure, grattapatate. In questa zona il transito non è passante, bensì è "a nicchia": in questo modo, non può esserci qualcuno che faccia viavai dalla zona piatti cotti a questa dei piatti crudi e viceversa, contaminando la zona piatti cotti. Qui si fanno anche le varie lavorazioni prima della cottura.

Zona cottura

5 forni industriali ventilati, macchinari cuocipasta, brasiera (megapadella), vari bollitori. Le pietanze che devono essere cotte il giorno prima (specialmente per le mense aziendali) vengono cucinate e subito messe negli abbattitori, che abbassano repentinamente la temperatura da 75°-80°C a 4°C mediante getti d'aria.

Le pietanze preparate vengono messe nei contenitori termici, da portare alle scuole.

Preparazione diete speciali: in una zona dedicata della cucina. È importante che la prenotazione dei pasti sia fatta presto la mattina, per minimizzare gli errori specialmente per le diete speciali. Nell'altro stabilimento c'è una piccola cucina interamente dedicata alle diete speciali, senza possibilità di mescolamento con le pietanze normali.

Controlli a campione sulle temperature di spedizione (72° - 75°C).

Piani di pulizia degli ambienti: alcune pulizie giornaliere, altre ogni 1 o 2 settimane.

Uso dei guanti: sono standard i monouso, utilizzati specialmente al confezionamento. Sono blu, perchè così si vede subito se un guanto finisce nel cibo. Idem per i cerotti (che devono anche essere coperti con i guanti).

Alcune lavorazioni vengono fatte con i guanti, altre no: se vengono usati troppo a lungo o da una lavorazione all'altra, possono essere più dannosi delle mani nude. Così è meglio usarli solo quando è necessario e lavarsi spesso le mani.

Frutta e pane non entrano in cucina.: vengono smistati in una zona a parte.

Le zone dove si lavorano i cibi crudi sono relativamente isolate rispetto alla zona cottura.

Gestione pasti a scuola

La scuola, all'occorrenza, può richiedere la dieta leggera, purchè non sia per richieste di bambini che abitualmente non hanno voglia di assaggiare/mangiare le pietanze normali; questo anche perchè la mensa scolastica non è un ristorante con menu a scelta, bensì un luogo dove si svolge educazione alimentare e si insegna a variare i pasti.

La pasta viene sempre consegnata senza condimento (tranne poco olio perchè non si attacchi); saranno gli adulti a gestire gli aspetti educativi. I dietisti della mensa cercano dei compromessi

nutrizionali e di gusto, ma secondo loro non bisogna assecondare troppo le richieste dei bambini, in quanto spesso uniformerebbero troppo l'alimentazione.

Per chi chiede il bis: generalmente viene consegnato il 5-10% in più di pietanze, per quando cade un piatto o per le variazioni nelle porzioni. Però il bis non sarebbe previsto: spesso i bambini che fanno il bis con il primo piatto non mangiano il secondo!

Certi contratti (clienti-mensa) proibiscono il bis. Piuttosto, gli insegnanti possono provare esperimenti di inversione della somministrazione, per es. prima il secondo poi il primo.

Porzioni frutta:

scuola materna: circa 100 g (ma è difficile, perchè certi frutti sono più grossi);

scuola primaria: circa 150 g.

Condimenti:

a crudo: olio extravergine d'oliva;

a cotto (fritti): olio di arachide.

Generalmente si cerca di condire a crudo anche gli alimenti cotti (secondo le linee-guida dell'alimentazione scolastica).

Trasporto:

le linee-guida indicano, per l'alimentazione scolastica, circa 1 – 1 ½ h fra il confezionamento e il consumo.

Nella serata informativa del 24 marzo, si suggerirà alle famiglie anche come preparare pasti a casa complementari a quelli consumati in mensa dai bambini, in modo che non ci siano sovrapposizioni di pietanze che stuferebbero i bambini.